

Aktionsplan für die ökologische Nachhaltigkeit des
Verbrauchs im Bereich der öffentlichen Verwaltung

MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR DIE VERGABEN VON
VERPFLEGUNGSLEISTUNGEN UND DER
TRINKWASSERVERSORGUNG.

INHALTSVERZEICHNIS

1	VORBEMERKUNGEN	5
1.1	ANSATZ VON MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR DIE ERREICHUNG DER UMWELTZIELE	5
1.2	ANGABEN FÜR DIE VERGABESTELLEN UND DIE KONZESSIONSGEBENDEN KÖRPERSCHAFTEN	6
1.3	PRÜFUNG DER UMWELTKRITERIEN UND NACHWEISE	7
2	MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN MIT AUFSTELLUNG VON ESSENS-, GETRÄNKE- UND WASSERAUTOMATEN	9
2.1	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	9
2.1.1	Bericht zur Anwendung der MUK.....	9
2.1.2	Saftautomaten	9
2.1.3	Leitungswasserspender	9
2.1.4	Heißwasser- und Heißgetränkeautomaten	9
2.1.5	Energieverbrauch und Kältemittelgase	10
2.1.6	Kunststoffverpackungen	11
2.2	VERTRAGSKLAUSELN	12
2.2.1	Bericht zur Anwendung der MUK.....	12
2.2.2	Arten und Eigenschaften der angebotenen Produkte	12
2.2.2.1	Kaltgetränke.....	12
2.2.2.2	Heißgetränke.....	12
2.2.2.3	Obst und Gemüse.....	12
2.2.2.4	Salate.....	13
2.2.2.5	Brötchen und Backwaren.....	13
2.2.2.6	Exotische Produkte	13
2.2.2.7	Milchprodukte und Milchsnaacks	13
2.2.2.8	Salzige Snacks	13
2.2.2.9	Süße Snacks	14
2.2.2.10	Eier.....	14
2.2.2.11	Gluten- und laktosefreie Produkte	14
2.2.3	Entsorgung von Verpackungen.....	15
2.2.4	Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.....	16
2.2.5	Wartung der Geräte und Verringerung des Energieverbrauchs	16
2.2.6	Kommunikation	17
2.3	BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN.....	19
2.3.1	Kunststoffverpackungen	19
2.3.2	Verpackungsreduzierung	19
2.3.3	Lieferentfernung für Mineralwasser	19
2.3.4	Lieferentfernung für Bioprodukte.....	19
2.3.4.1	Unterkriterium „kurze Lieferkette“	20
2.3.4.2	Unterkriterium „Null-Kilometer“	20

2.3.5	Ethik- und Umweltmanagementmaßnahmen.....	20
2.3.5.1	Anwendung von Umweltmanagementmaßnahmen	20
2.3.5.2	Verabschiedung spezifischer Maßnahmen für ein ethisch und ökologisch verantwortungsvolles Management der Dienstleistung	21
2.3.6	Verwendeter Fuhrpark	22
2.3.7	Nachhaltigkeitsbericht	22
3	MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR DAS MANAGEMENT DES VERPFLEGUNGSBEREICHES (BARDIENSTLEISTUNG)	23
3.1	VERTRAGSKLAUSELN	23
3.1.1	Bericht zur Anwendung der MUK.....	23
3.1.2	Anforderungen an Lebensmittel und Getränke und deren Verpackung	23
3.1.3	Abfallvermeidung und -entsorgung	23
3.1.4	Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.....	24
3.1.5	Reinigung von Räumen und anderen harten Oberflächen, Spülen von Geschirr und wiederverwendbaren Behältern	24
3.1.6	Energieeffizienz.....	24
3.1.7	Wasserdurchflussbegrenzer	25
3.1.8	Möbel für Verpflegungsbereiche	25
3.1.9	Kommunikation	25
3.2	BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN.....	27
3.2.1	Null-Kilometer-Bioproducte und Bioproducte aus kurzer Lieferkette, Bioproducte aus kurzen Entfernungen und aus kurzer Lieferkette.....	27
3.2.2	Kriterien über die umweltgerechte Gestaltung von Geräten.....	27
4	MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR DIE ZUBEREITUNG UND DIE AUSGABE VON SANDWICHS	28
4.1	VERTRAGSKLAUSELN.....	28
4.1.1	Bericht zur Anwendung der MUK.....	28
4.1.2	Produktanforderungen	28
4.1.3	Vermeidung von Lebensmittelresten und -verschwendung.....	28
4.1.4	Sonstige Maßnahmen zur Abfallvermeidung und Müllwirtschaft.....	28
4.1.5	Reinigung von Räumen und anderen harten Oberflächen, Spülen von Geschirr und wiederverwendbaren Behältern.	28
4.1.6	Energieeffizienz.....	28
4.1.7	Möbel für Verpflegungsbereiche	29
4.1.8	Kommunikation	29
4.2	BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN.....	29
4.2.1	Null-Kilometer-Bioproducte und Bioproducte aus kurzer Lieferkette, Bioproducte aus kurzen Entfernungen und aus kurzer Lieferkette.....	29
4.2.2	Kriterien zum Ecodesign von Geräten.....	29
5	MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR LIEFERUNG, AUFBAU UND DEN BETRIEB VON SOG. „CASE DELL’ACQUA“ ODER DIE VERGABE VON AUFTRÄGEN FÜR DIE BEREITSTELLUNG VON	

TRINKWASSER-ZAPFSTELLEN	30
5.1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	30
5.1.1 Trinkwasserversorgung durch die Aufstellung von Automaten für aufbereitetes Leitungswasser ..	30
5.2 VERTRAGSKLAUSELN	30
5.2.1 Bericht zur Anwendung der MUK.....	30
5.2.2 Aufbereitetes Wasser: Wartung der Geräte	30
5.3 BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN.....	31
5.3.1 Fahrzeuge, die für Wartungsarbeiten eingesetzt werden	31

1 VORBEMERKUNGEN

Das vorliegende Dokument wurde in Anwendung von Artikel 4 Absatz 4 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 196 vom 3. November 2021 und im Rahmen des Aktionsplans für die ökologische Nachhaltigkeit des Verbrauchs im Bereich der öffentlichen Verwaltung erstellt, der durch das Dekret des Ministers für Umwelt und Energieversorgungssicherheit vom 3. August 2023 im Einvernehmen mit dem Minister für Wirtschaft und Finanzen und dem Minister für Unternehmen und Made in Italy genehmigt wurde.

Im ersten Kapitel wird eine allgemeine Erklärung bereitgestellt. Die folgenden Kapitel bestimmen die Mindestumweltkriterien (im Folgenden „MUK“) für:

1. die Vergabe von Verpflegungsleistungen mit der Aufstellung und dem Betrieb von Automaten für Heißgetränke, Kaltgetränke und Snacks, in der Ausführung als Schaufenster- oder Klappautomaten;
2. den Betrieb der Erfrischungsbereiche (Café-Service);
3. die Zubereitung und die Ausgabe von Brötchen;
4. die Lieferung, die Installation und den Betrieb von sog. „case dell’acqua“ und Zapfstellen für Leitungstrinkwasser.

Die Anwendung dieser Kriterien ist gemäß Artikel 57 Absatz 2 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 36 vom 31. März 2023, das im Folgenden als „Kodex“ bezeichnet wird, verbindlich und ist in Bezug auf die Umweltaspekte als Ergänzung zu den technischen Anforderungen oder gesetzlichen Verpflichtungen zu verstehen, die sich aus den geltenden europäischen Verordnungen oder den nationalen Normen für den Sektor ergeben. Zur Anwendung der MUK sind die Vergabestellen, die konzessionsgebenden Körperschaften und die Konzessionäre verpflichtet.

1.1 ANSATZ VON MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR DIE ERREICHUNG DER UMWELTZIELE

Die Mindestumweltkriterien zielen darauf ab, die Umweltauswirkungen während des gesamten Lebenszyklus von Verpflegungsdienstleistungen durch folgende Maßnahmen zu verringern:

- Lösungen und Technologien, die zur Abfallvermeidung beitragen, indem sie die Effizienz des Materialeinsatzes fördern, die Verwendung von Verpackungen verringern und die Umweltauswirkungen des Transports verpackter Waren reduzieren, mit einem potenziell bedeutenden Multiplikatoreffekt, da sie in der Lage sind, bestimmte Verbrauchsgewohnheiten der Nutzer zu ändern;
- eine Verbesserung der Umwelteigenschaften der angebotenen Produkte, wobei der Schwerpunkt auf frischen Erzeugnissen und der Bereitstellung eines höheren Anteils an Bio- und Fair-Trade-Produkten liegt;
- die Förderung von *Ökodesign*-Kriterien und der Durchführung von Maßnahmen und Aktionen, die für die Förderung von Kreislaufwirtschafts- und Energieeffizienzmodellen relevant sind.

Durch die Einführung dieser Mindestumweltkriterien in die Planungs- und Ausschreibungsunterlagen haben die Vergabestellen daher die Möglichkeit:

- Abfälle durch die Förderung von Lösungen und Technologien zur Verpackungsreduzierung zu vermeiden;
- ein umweltfreundlicheres, faires und gesünderes Lebensmittelmodell zu fördern;
- die Auswirkungen der Logistik auf die Umwelt und das Klima zu verringern und die Nachbarschaftswirtschaft zu fördern;
- zur Verwirklichung einiger Ziele der Agenda 2030 für nachhaltige Entwicklung beizutragen, einschließlich der Ziele 12 „Verantwortungsvoller Konsum und Produktion“ mit besonderem Bezug auf 12.3 „Verringerung der Nahrungsmittelverschwendung“ und 12.7 „Förderung nachhaltiger Praktiken im öffentlichen Beschaffungswesen“ im Einklang mit staatlichen politischen Maßnahmen und Prioritäten; 13 „Maßnahmen zum Klimaschutz“; 2.4 „Sicherstellung nachhaltiger Lebensmittelproduktionssysteme“; und 11 „Nachhaltige Städte und Gemeinden“;
- Anstoß für die Entwicklung von Kreislaufwirtschaftsmodellen zu geben und die in COM (2020) 381 „*Vom Hof auf den Tisch – eine Strategie für ein faires, gesundes und umweltfreundliches*

Lebensmittelsystem“ festgelegten Ziele umzusetzen.

Die Kriterien, die auf eine Änderung des Produktions- und Konsummodells von Lebensmitteln und Getränken abzielen, stehen in perfektem Einklang mit den Schwerpunkten der oben genannten COM (2020) 381, da sie danach streben, ein Produktionsmodell mit geringerem Einsatz von Agrochemikalien zu unterstützen; die Neuformulierung von Lebensmitteln im Einklang mit den Leitlinien für eine gesunde und nachhaltige Ernährung zu fördern; die Verfügbarkeit und Erschwinglichkeit gesunder und nachhaltiger Lebensmitteloptionen zu erhöhen, um den gesamten ökologischen Fußabdruck des Lebensmittelsystems zu verringern; Marketingstrategien zu fördern, welche die Bedürfnisse der am stärksten gefährdeten Personen berücksichtigen und Verpackungen zu reduzieren. Das belohnende Bewertungskriterium, das Null-Kilometer-Bioproducte und Bioproducte aus kurzer Lieferkette besser bewertet, unterstützt die Verbreitung eines konservativeren Agrar- und Lebensmittelsystems und verhindert logistikbedingte Umweltbelastung.

1.2 ANGABEN FÜR DIE VERGABESTELLEN UND DIE KONZESSIONSGEBENDEN KÖRPERSCHAFTEN

Durch die Festlegung der Ausschreibungsunterlagen für die Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen mit und ohne Aufstellung von Essens-, Getränke- und Wasserautomaten können die Vergabestellen und die konzessionsgebenden Körperschaften, indem sie zumindest die technischen Spezifikationen und Vertragsklauseln der Mindestumweltkriterien in die Planungs- und Ausschreibungsunterlagen aufnehmen, wie in Artikel 57 Absatz 2 des Kodex vorgesehen, eine wichtige soziale Funktion erfüllen, indem sie zur Gesundheit, zum Wohlbefinden der Nutzer und zum Schutz der Umwelt beitragen, und zwar:

- durch die Unterstützung eines gesünderen und nachhaltigeren Agrar- und Viehzuchtmodells durch den Anreiz der öffentlichen Nachfrage und die kommunikative Rolle, die dieser Vertriebskanal einnehmen kann, auch durch die Förderung der Agrarindustrie, Synergien mit der staatlichen und EU-Lebensmittel- und Agrarpolitik einzugehen, die eine Zunahme der landwirtschaftlichen Flächen vorsieht, die nach der Methode der ökologischen Landwirtschaft gemäß der Verordnung (EG) Nr. 2018/848 und des freiwilligen integrierten Pflanzenschutzes gemäß dem Gesetz Nr. 4 vom 3. Februar 2011 bewirtschaftet werden;
- durch die Unterstützung von Maßnahmen, die auf eine effiziente Ressourcennutzung und Abfallvermeidung abzielen, unter anderem im Einklang mit den nationalen Rechtsvorschriften zur Umsetzung der Richtlinie (EU) 2018/851 über Abfälle, der Richtlinie (EU) 2018/852 über Verpackungen und Verpackungsabfälle und der Richtlinie (EU) 2019/904 über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt. In diesem Zusammenhang legt insbesondere der Artikel 4 Absatz 4 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 196 vom 8. November 2021 zur *„Umsetzung der Richtlinie (EU) 2019/904 über die Verringerung der Auswirkungen bestimmter Kunststoffprodukte auf die Umwelt“* fest, dass als *„weitere Maßnahmen zur Verringerung von Einwegkunststoffprodukten ... omittis ... die Vergabestellen die Verwendung von Alternativen zu Einwegkunststoffprodukten auch durch die technischen Spezifikationen und Vertragsklauseln der Mindestumweltkriterien fördern, die im Rahmen des Aktionsplans für die ökologische Nachhaltigkeit des Verbrauchs im Bereich der öffentlichen Verwaltung ... omittis ... für einschlägige Vergaben festgelegt sind“*. Zu diesem Zweck sieht dieselbe Bestimmung vor, dass der Minister für den ökologischen Übergang bis zum 14. Januar 2023 per Dekret *„Mindestumweltkriterien für Verpflegungsdienstleistungen mit und ohne Aufstellung von Essens-, Getränke- und Wasserautomaten sowie Mindestumweltkriterien für die Organisation von Veranstaltungen und Film- und Fernsehproduktionen“* festlegt.

Durch die spezifischen Beschaffungskategorien, die in diesem Dokument vorgesehen sind, und durch bestimmte Anforderungen an Konzessionen für Verpflegungsdienstleistungen können die Vergabestellen dazu beitragen, bestimmte Gewohnheiten des Lebensmittel- und Wasserkonsums zu ändern und gleichzeitig unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen oder -wünschen nachzukommen, um die Umweltbelastungen dieser Art von Dienstleistung zu verringern und gleichzeitig zur Verbreitung einer Kultur der Wertschätzung von Lebensmitteln, gesunder Ernährung und zertifizierten Produkten im Rahmen der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit beizutragen sowie den Verbrauch von Leitungswasser zu fördern, was auch im Einklang mit den Hinweisen in KOM (2020) 98 *„Ein neuer Aktionsplan für die Kreislaufwirtschaft - Für ein saubereres und wettbewerbsfähigeres Europa“* steht, mit dem, *„die Einrichtung von Trinkwasseranlagen in*

öffentlichen Räumen laut Trinkwasserrichtlinie maßgeblich unterstützt werden soll, um die Abhängigkeit von abgefülltem Wasser zu verringern und das Entstehen von Verpackungsabfällen zu verhindern“.

Eines der Ziele dieser MUK ist es, die Rolle der konzessionsgebenden Körperschaften in diesem Sinne zu erleichtern und zu lenken. Damit dies gelingt, müssen die Anforderungen, die das wirtschaftlich-finanzielle Gleichgewicht betreffen, beachtet werden, einschließlich der Festlegung der Gebühren. In diesem Zusammenhang ist darauf hinzuweisen, dass im neuen Konzessionssystem i) eine Vorabbewertung der Zweckmäßigkeit und Machbarkeit der Konzession zwingend vorgeschrieben ist (Artikel 175 Absatz 2 des Kodex) und ii) vor der Bewertung des wirtschaftlichen Angebots die Angemessenheit und Nachhaltigkeit des Wirtschafts- und Finanzplans zu prüfen ist (Artikel 185 Absatz 5 des Kodex).

In den Ausschreibungsunterlagen für Verpflegungsdienstleistungen durch die Aufstellung von Lebensmittel-, Getränke- und Wasserautomaten sollte sich der Wettbewerb nicht nach den niedrigeren Preisen der für den Markt bestimmten Produkte richten, sondern nach anderen qualitativen Elementen, insbesondere nach solchen, die aus ökologischer und sozialer Sicht relevant sind, vor allem dann, wenn der Konzessionär in der Lage ist, auch aus wirtschaftlicher Sicht mit anderen lokalen Händlern und anderen Vertriebskanälen zu konkurrieren. In diesem Zusammenhang sei betont, dass es sinnvoll ist, die Verbreitung einer Verkaufspreispolitik bei den Verbrauchern zu fördern, um umweltfreundlichere Konsumgewohnheiten zu unterstützen, einschließlich der Verwendung von eigenen Behältern für den Verbrauch von Wasser und Getränken sowie von verderblichen Lebensmitteln, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, und der als nachhaltig zertifizierten Produkte. Dies kann durch eine eigens gewichtete Aufteilung der Gewinnspannen der zum Verkauf angebotenen Produkte erreicht werden.

Die Vergabestelle muss darauf achten, dass Angebote nur nach einer Besichtigung der Orte, an denen die Dienstleistung erbracht oder die Bauarbeiten ausgeführt werden sollen, oder nach Einsichtnahme in die Ausschreibungsunterlagen und ihre Anlagen an Ort und Stelle abgegeben werden können, und sie ist verpflichtet, in den Ausschreibungsunterlagen detaillierte Angaben zu machen, gegebenenfalls einschließlich eines Plans der Gebäude und Räumlichkeiten, der Lage der Anschlussstellen für die Automaten an Wasser und Strom, der geschätzten Rentabilität auf der Grundlage des geschätzten Eingangs der von den Nutzern gezahlten Gebühren und anderer Elemente, um ein technisch und wirtschaftlich angemessenes Angebot zu ermöglichen, und das wirtschaftliche und finanzielle Gleichgewicht klären.

1.3 PRÜFUNG DER UMWELTKRITERIEN UND NACHWEISE

Um die Prüfung der Einhaltung der Umweltkriterien zu erleichtern, gibt es Anforderungen, deren Inhalt Teil eines spezifischen „MUK-Berichts“ ist, in dem die Informationen, Methoden und Unterlagen angeführt sind, die erforderlich sind, um die Einhaltung der Kriterien zu überprüfen, unabhängig davon, ob es sich um verbindliche oder belohnende Kriterien handelt, die von der Vergabestelle in Betracht gezogen werden können.

Die Vergabestelle prüft die Einhaltung der Kriterien bei der Ausführung des Auftrags und der vom Wirtschaftsteilnehmer bei der Angebotsabgabe eingegangenen Verpflichtungen und verhängt bei Nichteinhaltung Vertragsstrafen oder gegebenenfalls die Vertragsauflösung.

Jede Bezugnahme auf Gesetze, Verordnungen und technische Normen in diesem Dokument setzt voraus, dass in den Ausschreibungsunterlagen ordnungsgemäß auf die letzte verfügbare Fassung dieser Gesetze, Vorschriften und Normen oder auf die neuen Gesetze, Vorschriften und Normen verwiesen wird, die sie zum Zeitpunkt der Veröffentlichung der Ausschreibungsbekanntmachung für dieselben Zwecke ersetzt, ergänzt oder geändert haben.

Gemäß Artikel 87 Absatz 3 des Kodex und dessen Anhang II.8 über „Prüfberichte, Qualitätszertifikate, Nachweise, Online-Register der Zertifikate und Lebenszykluskosten“ handelt es sich bei einer Prüfungen durchführenden „Konformitätsbewertungsstelle“ um eine Stelle, die Konformitätsbewertungstätigkeiten, einschließlich Kalibrierung, Prüfung, Inspektion und Zertifizierung, durchführt, gemäß der Verordnung (EG) Nr. 765/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates akkreditiert ist und das internationale EA/IAF-MLA-Abkommen unterzeichnet hat. Es wird präzisiert, dass die Konformitätsbewertungsstellen, die Bescheinigungen ausstellen, anhand der Normenreihe UNI CEI EN ISO/IEC 17000 oder anhand der Normen UNI CEI EN ISO/IEC 17065, 17021, 17024, 17029 akkreditiert sind, während die Konformitätsbewertungsstellen, die Inspektionstätigkeiten im Zusammenhang mit den Anforderungen durchführen, anhand der Norm UNI CEI EN ISO/IEC 17020 akkreditiert sind. Wenn für die Prüfung der

Kriterien Prüfberichte erforderlich sind, wird auf Berichte verwiesen, die von Laboratorien (einschließlich Universitätslaboratorien) ausgestellt wurden, die von einer einheitlichen Akkreditierungsstelle auf der Grundlage von der Norm UNI CEI EN ISO/IEC 17025 akkreditiert sind, um die in den einzelnen Kriterien genannten Prüfungen durchzuführen, oder die vom zuständigen Ministerium für die Prüftätigkeit unter Bezugnahme auf die Verordnung (EU) Nr. 305/2011 in Übereinstimmung mit den im Rundschreiben Prot. CSLPP Nr. 983 vom 28.01.2021 dargelegten Bestimmungen hinsichtlich des Zeitplans und der Methoden mitgeteilt wurden. Die einheitliche von der italienischen Regierung benannte nationale Akkreditierungsstelle ist Accredia.

2 MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR VERPFLEGUNGSDIENSTLEISTUNGEN MIT AUFSTELLUNG VON ESSENS-, GETRÄNKE- UND WASSERAUTOMATEN

2.1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Angaben für die Vergabestelle

Die in diesem Kapitel enthaltenen Kriterien sind gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex verbindlich.

2.1.1 Bericht zur Anwendung der MUK

Der Bieter muss einen MUK-Bericht erstellen, in dem er für jede in diesem Dokument genannte technische Spezifikation die getroffenen Entscheidungen und die Konformitätsprüfung beschreibt und die entsprechenden Unterlagen beifügt.

2.1.2 Saftautomaten

Saftautomaten müssen in den, laut Ausschreibungsunterlagen angegebenen Räumlichkeiten von Gebäuden mit mehr als eintausend Nutzern aufgestellt werden, sofern die konzessionsgebende Körperschaft in den Ausschreibungsunterlagen nicht aus objektiven Gründen etwas anderes festlegt. Für die Ausgabe des Einwegbechers muss die Entrichtung eines Preises oder Aufpreises von fünf Cent zusätzlich zum Getränkepreis vorgesehen werden, wenn der Automat mit einem Sensor zur Erkennung des Mehrwegbechers ausgestattet ist. Wenn ein Mehrwegbecher eingesetzt ist, wird weder der Becher ausgegeben noch dessen Betrag belastet. Bei fabrikneuen Automaten müssen solche Sensoren immer eingebaut werden.

Nachweis: Im MUK-Bericht muss der Bieter die Unterlagen, die für Konformitätsprüfung des Kriteriums zweckdienlich sind, auflisten und beschreiben.

2.1.3 Leitungswasserspender

Angaben für die Vergabestelle

Die Vergabestelle ist verpflichtet, Trinkwasser durch Ausschreibungen für den Bau von Zugangsstellen zum Wasserleitungsnetz für die direkte Trinkwasserversorgung oder durch Ausschreibungen für die Installation von Automaten für aufbereitetes Leitungswasser zu verteilen, es sei denn, die Versorgung mit Leitungswasser kann aus technischen Gründen nicht gewährleistet werden, weil das Leitungswasser nicht trinkbar ist oder aus Sicherheitsgründen restriktiven Verordnungen unterliegt. Die Wahl des Zahlungssystems bleibt der Vergabestelle selbst überlassen.

Dort wo die Gebäude nicht bereits mit direkten Trinkwasseranschlüssen ausgestattet sind, müssen Automaten für aufbereitetes Leitungswasser installiert werden. Solche Geräte, die mit Wasseraufbereitungsanlagen gemäß den Bestimmungen des Dekrets des Gesundheitsministeriums Nr. 25 vom 7. Februar 2012 und, wenn sie in Kantinen installiert sind, auch gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ausgestattet sind, können gegen Zahlung einer von der Vergabestelle zu entrichtende Gebühr oder durch Zahlung des Verbrauchs durch den Nutzer zur Verfügung gestellt werden.

Nachweis: Im MUK-Bericht muss der Bieter die Unterlagen, die für den Nachweis der Erfüllung des Kriteriums zweckdienlich sind, auflisten und beschreiben.

2.1.4 Heißwasser- und Heißgetränkeautomaten

Soweit technisch möglich, müssen Automaten, die Kaffee und lösliche Heißgetränke ausgeben, direkt an das

Wassernetz angeschlossen und mit Wasseraufbereitungsanlagen gemäß den Bestimmungen des oben genannten Dekrets des Gesundheitsministeriums Nr. 25 vom 7. Februar 2012 ausgestattet werden. Warmwasserheizkessel müssen aus rostfreiem Stahl oder anderen Materialien bestehen, welche die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 einhalten.

Die Automaten müssen über eine eingebaute Kaffeemühle verfügen, um espressokaffee ohne Pads oder Kapseln zubereiten zu können. Die Verwendung von Automaten mit Pads oder Kapseln ist nur zulässig, wenn die Platzverhältnisse die Aufstellung von Automaten mit dieser technischen Spezifikation nicht zulassen oder wenn aufgrund des zu erwartenden geringen Verbrauchs die Qualität der Kaffeebohnen nicht gewährleistet werden kann.

Der Automat muss mit zwei Kaffeebohnenbehältern ausgestattet sein, so dass zwei verschiedene Mischungen angeboten werden können. Ist dies aus Platzgründen oder wegen des geschätzten geringen Verbrauchs nicht möglich, werden kleinere Automatenmodelle mit einem Behälter aufgestellt.

Der Automat darf nicht automatisch Zucker abgeben, aber er muss es dem Nutzer erlauben, ihn nur durch Einstellen eines speziellen Wahlschalters hinzuzufügen, mit dem die maximale Zuckermenge pro Getränk auf vier Gramm begrenzt sein muss.

Für die Ausgabe des Einwegbechers muss die Einrichtung eines Preises oder Aufpreises von fünf Cent zusätzlich zum Getränkepreis vorgesehen sein, wenn der Automat mit einem Sensor zur Erkennung des Mehrwegbechers ausgestattet ist. Wenn ein Mehrwegbecher eingesetzt ist, wird weder der Becher ausgegeben noch werden die Kosten dafür berechnet. Bei fabrikneuen Automaten müssen solche Sensoren immer eingebaut werden.

Nachweis: Im MUK-Bericht muss der Bieter die Unterlagen, die für die Konformitätsprüfung des Kriteriums nützlich sind, auflisten und beschreiben; beispielsweise gibt er den Namen oder die Firmenbezeichnung des Herstellers des Produkts, den Identifizierungscode und die relevanten Datenblätter an. Die Einhaltung aller Anforderungen wird während der Vertragserfüllung geprüft. In Ermangelung der oben genannten Nachweise, behält sich der Verantwortliche für die Vertragsausführung das Recht vor, einen oder mehrere Teile der Lieferung auf Kosten des Dienstleisters prüfen zu lassen. Die Verpflichtung zum Ersatz von Lieferungen, die sich als nicht konform erweisen, bleibt bei ihm.

2.1.5 Energieverbrauch und Kältemittelgase

Wenn fabrikneue Automaten bereitgestellt werden, müssen diese der besten am Markt verfügbaren Energieeffizienzklasse oder den zwei nächstniedrigeren Klassen angehören, die gemäß der delegierten Verordnung (EU) 2019/2018 der Kommission vom 11. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2017/1369 des Europäischen Parlaments und des Rates im Hinblick auf die Energieverbrauchskennzeichnung von Kühlgeräten mit Direktverkaufsfunktion bewertet werden.

Für Heiß- und Kaltgetränkeautomaten muss die Energieeffizienz bis zum Inkrafttreten der delegierten Verordnungen der EU oder anderen ähnlichen technischen Normen, die Methoden zur Messung des Energieverbrauchs dieser Gerätekategorie regeln, nach dem Industrieprotokoll EVA-EMP 3.1b bewertet werden. Wenn die bereitgestellten fabrikneuen Automaten über eine Kühlfunktion verfügen, müssen sie Kältemittelgase mit einem GWP-Wert von höchstens 9 (4 ab dem 1. Januar 2026) enthalten und, sofern auf dem Referenzmarkt verfügbar, sind diese Kältemittelgase natürliche Gase wie Kohlendioxid (CO₂), Ammoniak (NH₃) und Kohlenwasserstoffe (HC, wie Propan, Propylen).

Wenn fabrikneue Mikrowellenherde oder andere neue Geräte bereitgestellt werden, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1369/2017 fallen und daher mit einer Energieverbrauchskennzeichnung versehen sind, müssen diese zur höchsten auf dem Markt erhältlichen Energieeffizienzklasse oder der unmittelbar darunter liegenden Klasse für die jeweilige Gerätekategorie gehören.

Nachweis: Im MUK-Bericht muss der Bieter die Unterlagen, die für den Nachweis der Erfüllung des Kriteriums zweckdienlich sind, auflisten und beschreiben. Der Bericht enthält eine Kopie der Energieverbrauchskennzeichnung und des Datenblatts oder anderer technischer Unterlagen, aus denen die Einhaltung der vom Kriterium vorgesehenen Umwelteigenschaften hervorgeht. Bei der Lieferung erfolgt eine weitere Prüfung durch Abfrage der Datenbank EPREL (European Product Registry for Energy Labelling) (<https://eprel.ec.europa.eu/screen/product/refrigeratingappliancesdirectsalesfunction>) für Essen- und

Getränkeautomaten.

Bei Automaten mit Kühlfunktion muss die Einhaltung des GWP-Wertes der verwendeten Gase durch ein technisches Merkblatt oder andere technische Unterlagen des Herstellers nachgewiesen werden, aus denen der Name des verwendeten Kältemittelgases und sein GWP-Wert hervorgehen (Anhänge I und II der Verordnung (EU) Nr. 517/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. April 2014 über fluorierte Treibhausgase, welche die Verordnung (EG) Nr. 842/2006 aufhebt). Wird ein Gemisch aus Kältemittelgasen verwendet, müssen die Bezeichnung der einzelnen Kältemittelgase, die Zusammensetzung des verwendeten Gasgemischs sowie die GWP-Werte der einzelnen Stoffe und deren Summe, letztere berechnet nach Anhang IV der Verordnung (EU) Nr. 517/2014, angegeben werden.

2.1.6 Kunststoffverpackungen

Die für die angebotenen Produkte verwendeten Kunststoff-Flaschen und -Schalen müssen mindestens 25 % recyceltes Material enthalten.

Nachweis: Der Bieter muss eine Produktzertifizierung vorlegen, mit der die Verwendung von recyceltem Material nachgewiesen werden kann (z. B. Second Life Plastic, ReMade in Italy).

2.2 VERTRAGSKLAUSELN

Angaben für die Vergabestelle

Die in diesem Kapitel enthaltenen Kriterien sind gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex verbindlich.

2.2.1 Bericht zur Anwendung der MUK

Der Zuschlagsempfänger muss einen MUK-Bericht erstellen, in dem er für jede in diesem Kapitel genannte Vertragsklausel die getroffenen Entscheidungen und die Prüfung der Einhaltung beschreibt und die entsprechenden Unterlagen beifügt. Der MUK-Bericht enthält die Informationen, welche der Überprüfung der Einhaltung der folgenden Kriterien dienen, sowie die entsprechenden unterstützenden Unterlagen.

2.2.2 Arten und Eigenschaften der angebotenen Produkte

2.2.2.1 Kaltgetränke

Das verkaufte Mineralwasser muss in Größen von mindestens 50 cl abgefüllt werden.

Bei anderen Getränken, wie z. B. Fruchtnektar, Eistee, Erfrischungsgetränken, muss mindestens ein Produkt frei von Süßstoffzusatz sein, mindestens ein Produkt muss einen Höchstgehalt an zugesetztem Zucker von 2,5 g/100 ml aufweisen und mindestens ein Produkt muss aus biologischem Anbau stammen, also insgesamt mindestens drei angebotene Produkte.

Zwei oder mehr dieser Spezifikationen (frei von Süßstoffzusatz, Höchstgehalt an zugesetztem Zucker von 2,5 g/100 ml und Bio-Produkt) können kumulativ in einem einzigen angebotenen Produkt berücksichtigt werden.

Bei Bio-Produkten gilt: Wenn sie auf tropischen Früchten basieren, kann das Produkt alternativ zum biologischen Anbau auch aus fairem Handel stammen, wobei es mit einer spezifischen Zertifizierung oder einem Logo versehen sein muss, die belegen, dass der Hersteller einer Multi-Stakeholder-Initiative wie der *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), der *World Fair Trade Organisation* (WFTO) oder ähnlichen Organisationen angehört.

2.2.2.2 Heißgetränke

Bei Kaffeeautomaten mit zwei Bohnenbehältern muss eine der zwei Kaffeemischungen aus biologischem Anbau oder aus fairem Handel stammen und mit einer spezifischen Zertifizierung oder einem Logo versehen sein, die belegen, dass der Hersteller einer Multi-Stakeholder-Initiative wie der *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), der *World Fair Trade Organisation* (WFTO) oder ähnlichen Organisationen angehört oder nach DTP 114 zertifiziert ist.

Ab 1. Januar 2025 dürfen alle löslichen Granulate, einschließlich Zubereitungen für Tee- und Kakaogetränke, höchstens 6 g Zucker pro 100 ml des ausgegebenen Produkts enthalten.

Wenn mehr als ein Produkt auf Kakaobasis ausgegeben wird, muss mindestens eines davon, alternativ zu einem maximalen Zuckergehalt von 6 Gramm pro 100 ml des ausgegebenen Produkts, aus biologischem Anbau oder aus fairem Handel im Rahmen eines anerkannten Zertifizierungssystems oder einer Multi-Stakeholder-Initiative wie der *Fairtrade Labelling Organizations*, der *World Fair Trade Organisation* oder ähnlichen Organisationen stammen oder über eine von der Europäischen Kommission anerkannte Zertifizierung verfügen, die seine ökologische Nachhaltigkeit garantiert, einschließlich einer anderen Herkunft als aus Gebieten mit hoher biologischer Vielfalt und hohem Kohlenstoffbestand gemäß Artikel 29 der Richtlinie (EU) Nr. 2018/2001¹, die sich auf Lebensmittel bezieht, oder im Falle von Schokolade eine Zertifizierung, die die Rückverfolgbarkeit der Produkte gemäß der internationalen Norm ISO 34101 für nachhaltigen Kakao garantiert.

2.2.2.3 Obst und Gemüse

¹ https://ec.europa.eu/energy/topics/renewable-energy/biofuels/voluntary-schemes_en?redir=1.

Falls vorhanden, müssen Obst oder Gemüse frisch saisongerecht angeboten werden, der 4. Kategorie entsprechen, aus italienischen oder europäischen Ländern stammen und innerhalb eines Zeitraums von vier Monaten zu mindestens 30 % aus biologischem Anbau stammen. Dieser Prozentsatz kann durch die Ausgabedauer erreicht werden (z. B. durch die zyklische Ausgabe von Bio-Obst und -Gemüse in einem von vier Monaten oder in 4,5 von 18 Wochen usw.).

Exotisches Obst muss aus biologischem Anbau oder aus fairem Handel stammen und mit einer spezifischen Zertifizierung oder einem Logo versehen sein, die belegen, dass der Hersteller einer Multi-Stakeholder-Initiative wie der *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO-cert), der *World Fair Trade Organisation* (WFTO) oder ähnlichen Organisationen angehört.

In gekühlten Automaten muss auch abgepacktes Obst ohne Zuckerzusatz (z. B. getrocknete und entsteinte Früchte, Obstsalate usw.) und Trockenfrüchte aus italienischem oder europäischem Anbau sind ebenfalls in gekühlten Automaten angeboten werden.

2.2.2.4 Salate

Wenn Salate angeboten werden, muss mindestens eine der verfügbaren Sorten aus biologischem Anbau stammen.

Insbesondere wenn getreidehaltige Salate angeboten werden, muss mindestens eine der verfügbaren Sorten aus biologischem Anbau stammen oder das darin enthaltene Getreide muss aus Vollkorn bestehen.

2.2.2.5 Brötchen und Backwaren

Angaben für die Vergabestelle

Diese Dienstleistungsart erfordert die tägliche Anwesenheit einer Arbeitskraft am Automaten. Sie kann daher nur für eine Menge von mindestens 500 Nutzern beantragt werden.

Wenn Brötchen und andere Backwaren (z. B. Focaccia, Tramezzini usw.) angeboten werden, müssen diese frisch und ohne Konservierungsstoffe und aus fettfreiem Brot hergestellt sein.

Brot und, falls vorhanden, andere Backwaren wie Tramezzini, Focaccia, Pizza und dergleichen müssen aus den folgenden Mehlen oder einer Mischung davon hergestellt werden: 550, 812, 1050 sowie aus Vollkornweizenmehl, Hartweizenmehl oder Mischgetreide, Dinkel und Roggen.

Mindestens eines von drei Produkten muss ein Bio-Produkt sein oder die wichtigsten Zutaten des Produkts müssen aus biologischem Anbau stammen (z. B. das Mehl).

2.2.2.6 Exotische Produkte

Wenn Ananas, Bananen und Rohrzucker angeboten werden, müssen diese aus biologischem Anbau oder aus fairem Handel im Rahmen eines anerkannten Zertifizierungssystems oder einer Multi-Stakeholder-Initiative wie der *Fairtrade Labelling Organizations*, der *World Fair Trade Organisation* oder ähnlichen Organisationen stammen oder über eine von der Europäischen Kommission anerkannte Zertifizierung verfügen, die ihre ökologische Nachhaltigkeit garantiert, einschließlich einer anderen Herkunft als aus Gebieten mit hoher biologischer Vielfalt und hohem Kohlenstoffbestand gemäß Artikel 29 der Richtlinie (EU) Nr. 2018/2001², die sich auf Lebensmittel bezieht, oder im Falle von Schokolade eine Zertifizierung, welche die Rückverfolgbarkeit der Produkte gemäß der internationalen Norm ISO 34101 für nachhaltigen Kakao garantiert.

2.2.2.7 Milchprodukte und Milchsnacks

Wenn Käse oder Milchprodukte angeboten werden, muss mindestens ein Produkt mit Bio- oder g.U.- oder „Bergerzeugnis“-Gütesiegel gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 und der Verordnung (EU) Nr. 665/2014 zur Verfügung gestellt werden.

2.2.2.8 Salzige Snacks

Salzige Snacks oder Knabbereien können, sofern sie angeboten werden, unter den verwendeten Fetten natives Olivenöl extra, Sonnenblumenöl und Traubenkernöl enthalten. Andere pflanzliche Öle und Fette, einschließlich ihrer Derivate, sind zulässig, wenn sie über Nachhaltigkeitszertifizierungen verfügen, wie

² https://ec.europa.eu/energy/topics/renewable-energy/biofuels/voluntary-schemes_en?redir=1.

beispielsweise: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), CSQA DTP 112, Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Palm Oil Innovation Group (POIG), Roundtable on Responsible Soy (RTRS), Soy Sustainability Assurance Protocol (SSAP), Pro-Terra sowie Aufstriche auf Basis dieser zertifizierten Öle und Fette.

Mindestens eines von drei Produkten muss ein Bio-Produkt sein.

Mindestens eines von drei Produkten muss natriumarm (0,12 g Natrium pro 100 g) oder sehr natriumarm (0,04 g Natrium pro 100 g) sein, wobei die in der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel festgelegten Grenzwerte zu berücksichtigen sind.

Mindestens eines von drei Produkten muss fettarm oder fettfrei sein, wobei die in der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel festgelegten Grenzwerte zu berücksichtigen sind.

Zwei oder mehr dieser Spezifikationen (Bio-Produkt, natriumarm oder sehr natriumarm und fettarm oder fettfrei) können kumulativ in einem einzigen Produkt unter den angebotenen Produkten berücksichtigt werden.

2.2.2.9 Süße Snacks

- a) Backwaren: mindestens ein Produkt von dreien muss ein Bio-Produkt sein; mindestens ein Produkt muss zuckerreduziert sein, also weniger als 5 g Zucker pro 100 g Produkt gemäß Verordnung Nr. 1924/2006 aufweisen; mindestens ein Produkt muss fettarm sein, d.h. weniger als 3 g Fett pro 100 g Produkt aufweisen. Zwei oder mehr dieser Spezifikationen (Bio-Produkt, natriumarm oder sehr natriumarm und fettarm oder fettfrei) können kumulativ in einem einzigen Produkt unter den angebotenen Produkten berücksichtigt werden

Als Fette zugelassen sind Butter, Kakaobutter, natives Olivenöl extra, Sonnenblumenöl und Traubenkernöl. Andere pflanzliche Öle und Fette, einschließlich ihrer Nebenerzeugnisse, sind zulässig, wenn sie über Nachhaltigkeitszertifizierungen verfügen, wie beispielsweise: ISCC plus (International Sustainability and Carbon Certification), CSQA DTP 112, Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Palm Oil Innovation Group (POIG), Roundtable on Responsible Soy (RTRS), Soy Sustainability Assurance Protocol (SSAP), Pro-Terra sowie Aufstriche auf Basis dieser zertifizierten Öle und Fette.

- b) Schokoladentafeln: Sofern Schokoladentafeln angeboten werden, müssen sie einen Kakaogehalt von mindestens 50 % aufweisen. Der Kakao muss aus biologischem Anbau oder aus fairem Handel stammen und mit einer speziellen Zertifizierung oder einem Logo versehen sein, welche/s aussagen/aussagt, dass der Hersteller einer Multi-Stakeholder-Initiative wie der Fairtrade Labelling Organizations (FLO-cert) oder der World Fair Trade Organisation (WFTO) angehört.

2.2.2.10 Eier

Angaben für die Vergabestelle

Um die durch die Hühnerhaltung bedingten Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern, wäre es wünschenswert, nur Produkte mit Bio- oder Freilandeiern (1. Haltungsform) und erst in zweiter Linie mit Eiern aus Bodenhaltung (2. Haltungsform) zu beziehen.

Die Eier, sowohl pasteurisiert in flüssiger Form als auch in der Schale, die für die Lebensmittelprodukte, die Brötchen und anderen Backwaren, mit Ausnahme der Snacks, verwendet werden, müssen folgenden Eiercode aufweisen: „0 – Ökologische Erzeugung“ oder „1 – Freilandhaltung“ oder „2 – Bodenhaltung“.

Ausgeschlossen sind Eier mit Eiercode „3 – Käfighaltung“.

2.2.2.11 Gluten- und laktosefreie Produkte

Es müssen gluten- und laktosefreie Produkte angeboten werden.

Die Informationen müssen durch ein spezielles Label/Markenzeichen gekennzeichnet werden oder sie müssen auf der Website des Automatenbetreibers über einen QR-Code oder eine Internetadresse auf dem Automaten abgerufen werden können, um die richtige Auswahl der für den Nutzer am besten geeigneten Lebensmittel zu

erleichtern.

2.2.3 Entsorgung von Verpackungen

Angaben für die Vergabestelle

In diesem Zusammenhang wird auf die Bestimmungen der MUK für die Vergabe von Gebäudereinigungsleistungen (genehmigt mit MD Nr. 51 vom 29. Januar 2021, in GURI Nr. 42 vom 19. Februar 2021) verwiesen, in denen die Vertragsklausel unter C Buchst. c) Nr. 6 über die Abfallentsorgung vorsieht, dass der im Gebäude anfallende Hausmüll gemäß den von der Gemeinde der bedienten Einrichtung festgelegten Entsorgungsbestimmungen abgeholt wird oder, im Falle des Transports auf dem Schienen- oder Seeweg und ähnlichen Transportarten, nach den von der Gemeinde, in der diese Abfälle entsorgt werden sollen, festgelegten Bestimmungen.

Um eine ordnungsgemäße Verwertung der verschiedenen Materialien zu ermöglichen, ist es daher ratsam, dass die Organisationen die Essens- und Getränkeautomaten mit Behältern für die Mülltrennung ausstatten, deren Eigenschaften der technischen Norm UNI 11686 „Waste Visual Elements“ entsprechen, mit klaren Anweisungen bezüglich der abzuholenden Materialien, unter Berücksichtigung der im Automaten vorhandenen Produkt- und Verpackungsarten und der auf territorialer Ebene gegebenen Anweisungen zur Mülltrennung und -abfuhr.

Die Vergabestelle sollte auch die richtigen Entscheidungen in Bezug auf die verschiedenen Materialien treffen, die bei der Leistungserbringung verwendet werden, um die Mülltrennung zu fördern und zu verbessern. Wenn beispielsweise Pappbecher für die Automaten verwendet werden, muss ein Behälter für Papier aufgestellt werden; das gleiche gilt für jedes weitere Material, das für die Produktverpackung im Automaten verwendet wird. Das Rührstäbchen kann aus biologisch abbaubarem und kompostierbarem Kunststoff oder Holz bestehen, weswegen ein entsprechender Abfallbehälter dafür vorhanden sein muss. Für andere herkömmliche Kunststoffverpackungen sind entsprechende Behälter bereitzustellen. Zu diesem Zweck ist eine angemessene Analyse der Situation durchzuführen, um die Anzahl an Behältern im Verhältnis zu den in den Automaten vorhandenen Produkten und Verpackungen zu rationalisieren und das Sammeln einfacher zu gestalten und an die Abfälle anzupassen, die im Rahmen der Verpflegungsdienstleistung tatsächlich anfallen können.

Zusätzlich kann der Dienstleister ein Einzelstoffsammelsystem für bestimmte Verpackungen organisieren.

Derzeit ist das RiVending-System für PS-Verpackungen (Kunststoffbecher) und PET-Verpackungen (Kunststoffflaschen) bekannt, aber die Vergabestelle wird gebeten, die Möglichkeit zu prüfen, ähnliche Systeme auch für andere Materialarten einzuführen, um den Abfall sicher in die Richtung der einzelstofflichen Verwertung zu führen.

Die Machbarkeit solcher Sammelsysteme muss gemeinsam mit den zuständigen Stellen für die Müllwirtschaft und Konsortien, die mit der Müllabfuhr beauftragt sind, gefördert und wertgeschätzt werden. Sollte es der Vergabestelle nicht möglich sein, solche Einzelstoffsammelsysteme einzurichten, ist dieses Kriterium nicht oder nur für die Materialien anzuwenden, für die solche Systeme vorhanden sind.

Daher ist es besonders wichtig, die MUK-Kriterien für die Beauftragung von Gebäudereinigungsleistungen und diese MUK-Kriterien für die Beauftragung von Verpflegungsdienstleistungen angemessen und konsequent anzuwenden, damit die Sammlung und die korrekte Bestimmung der anfallenden Abfälle so weit wie möglich optimiert werden, wobei zwischen den von den zwei verschiedenen Dienstleistern zu erfüllenden Aufgaben zu unterscheiden ist.

Es muss ein Sammelsystem (vorzugsweise ein Einzelstoffsammelsystem) für die bestmögliche Verwertung und das Recycling der folgenden Verpackungen eingesetzt werden, falls diese vorhanden sind:

1. PS (Polystyrol)-Becher und PET (Polyethylenterephthalat)-Flaschen, die in den entsprechenden Behältern oder, bei Einzelstoffsammlung, in den vom Dienstleister bereitgestellten Behältern zu entsorgen sind;
2. kompostierbare Verpackungen, welche in die Einzelstoffbehälter für Biomüll gehören;
3. Papierverpackungen;
4. Aluminiumverpackungen, die in spezielle Behälter gemäß der vorhandenen Müllentsorgung auf

lokaler Ebene gehören.

Nachweis: Der MUK-Bericht muss die Unterlagen auflisten, die für den Nachweis der Erfüllung des Kriteriums nützlich sind, und die Dienstleistungsmodalitäten beschreiben.

2.2.4 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Es müssen Maßnahmen ergriffen werden, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Wenn unter Berücksichtigung der Verbrauchstendenz, die sich aus der Überwachung der Verkaufsdaten ergibt, die Gefahr besteht, dass Lebensmittel weggeworfen werden, werden sie auf der Grundlage eines gemeinsamen Projekts mit dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung nach Ablauf des „Shelf-life“, d.h. der „Mindesthaltbarkeit des Produkts“, an gemeinnützige Organisationen gespendet, d. h. an die in Artikel 13 des Gesetzes Nr. 166 vom 19. August 2016 genannten Einrichtungen, die zu wohltätigen Zwecken die kostenlose Verteilung von Lebensmitteln durchführen. Dabei ist die Entwicklung von Mikroben und die mikrobielle Verunreinigung bis zum Zeitpunkt des Verzehrs zu vermeiden, wobei die Logistik mit den für den lokalen Kontext am besten geeigneten Lösungen optimiert wird, wie z. B. die Verwertung von Lebensmittelresten durch Vereine, Organisationen, Lebensmittelbanken in der unmittelbaren Umgebung, voll ausgelastete Transporte, usw.

Nachweis: Der Konzessionär muss dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung zeigen, wie die nicht verkauften Güter durch Vereinbarungen mit gemeinnützigen Organisationen verwaltet werden, indem er einen Jahresbericht vorlegt, der auch auf der Grundlage der Informationen erstellt wird, die er von der für die Spende ausgewählten gemeinnützigen Organisation erhält.

2.2.5 Wartung der Geräte und Verringerung des Energieverbrauchs

Innerhalb von 30 Tagen nach Vertragsbeginn und danach jährlich muss dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung ein Zeitplan für die spezifischen Wartungs- und Reinigungsarbeiten an den im Rahmen der Dienstleistung installierten und betriebenen Geräten übermittelt werden (z. B. Reinigung der Kondensatorschlangen, Temperatureinstellung, Austausch von Filtern bei Mikrofiltergeräten usw.), der mit den Angaben in den technischen Bedienungsanleitungen des Herstellers übereinstimmt.

Die Reinigungsarbeiten müssen unter Berücksichtigung des Bedarfs in Bezug auf die Menge der Nutzer vereinbart werden.

Die technischen Bedienungs- und Wartungshandbücher des Herstellers müssen zusammen mit der Mitteilung über den ersten Wartungsplan versandt werden. Die durchgeführten Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen in einem Register festgehalten und beschrieben werden, das auf Verlangen des Verantwortlichen für die Vertragsausführung oder eines anderen von der Vergabestelle benannten Verantwortlichen vorzulegen ist, um die tatsächliche Durchführung der Wartungs- und Reinigungstätigkeiten an den im Zeitplan angegebenen Tagen stichprobenartig zu kontrollieren.

Die Wartung der sog. „case dell’acqua“ und der Automaten für aufbereitetes (z. B. mikrofiltriertes) Leitungswasser müssen ebenfalls unter Berücksichtigung des Sicherheitsplans für Wasseraufbereitungsanlagen an der jeweiligen Zapfstelle erfolgen, der unter Berücksichtigung der Leitlinie zu diesem Thema ausgearbeitet werden muss, die wiederum im Auftrag der wichtigsten Branchenverbände³ erstellt wurde, sowie des Handbuchs der guten Hygienepraxis für die Verteilung von aufbereitetem, gekühltem und/oder kohlenensäurehaltigem Wasser aus Automaten, die der Öffentlichkeit zugänglich sind (MCDA), das von AQUA ITALIA und UTILITALIA erstellt und vom ISS und dem Gesundheitsministerium validiert wurde.

Für die Wartung von Verkaufsautomaten muss auf das „Manuale di corretta prassi igienica per la distribuzione automatica di alimenti e bevande“ (Handbuch der guten Hygienepraxis für den Vertrieb von Lebensmitteln und Getränken) von CONFIDA, Ausgabe 2018, verwiesen werden, das vom Gesundheitsministerium auf der Grundlage der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene validiert wurde.

³ http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1187_listaFile_itemName_28_file.pdf e R. Colagrossi, G. Temporelli, “Piano di sicurezza per gli impianti di trattamento dell’acqua al punto d’uso”, per conto di AIAQ, ANIMA, AMITAP, AQUAItalia, Wi.

Als zusätzliche Serviceleistung für die Verbraucher erhält der Dienstleister die Zertifizierung „TQS Vending“. Kaltgetränke aus Automaten, die an das Trinkwasser-Versorgungsnetz angeschlossen sind, müssen mindestens alle sechs Monate auf Kosten des Konzessionärs auf Bakterien hin untersucht werden. Das aufbereitete Wasser muss mindestens einmal im Jahr den Analysen des oben genannten Handbuchs unterzogen werden. Die Ergebnisse dieser Analysen werden dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung übermittelt und den Nutzern zur Verfügung gestellt. Eine spezielle Kennzeichnung zeigt das Datum der durchgeführten Wartung an.

Innerhalb von dreißig Tagen nach Inkrafttreten des Vertrags muss dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung ein „Plan zur Verringerung des Energieverbrauchs“ übermittelt werden, in dem auf der Grundlage einer Erhebung der Verbrauchsgewohnheiten der Nutzer und der in jedem Automaten vorhandenen Produktarten die in jedem Automaten einzustellenden Betriebsmethoden (z. B. Stand-by-Modus unter Berücksichtigung der tatsächlichen Nutzungszeiten der Automaten, spezifische Temperaturen nach Lebensmittelkategorie) angegeben werden, um gleichzeitig die Verringerung des Energieverbrauchs und angemessene hygienische und sanitäre Bedingungen für die darin enthaltenen Produkte sicherzustellen. Der Dienstleister wendet die im Plan festgelegten Maßnahmen an.

Nachweis: Vorlage des Zeitplans für die geplanten Wartungs- und Reinigungsarbeiten, des Plans zur Verringerung des Energieverbrauchs und der durchgeführten Kontrollen. Der Verantwortliche für die Vertragsausführung prüft die Durchführung der geplanten Wartungs- und Reinigungsarbeiten und die Überwachung des Energieverbrauchs durch Inspektionen während derer Durchführung und behält sich das Recht vor, das Protokoll der Reinigungs- und Wartungsarbeiten einzusehen. TQS Vending-Zertifizierung, die von einer Konformitätsbewertungsstelle ausgestellt ist.

2.2.6 Kommunikation

Der Dienstleister:

- muss den Nutzern Informationen zu den Materialien bereitstellen, aus denen die Verpackungen sowie die Rührstäbchen und das Geschirr für den Verzehr der Produkte im Automaten hergestellt sind, damit sie in den richtigen Abfallbehälter geworfen werden;
- muss an jedem an das Trinkwasser-Versorgungsnetz angeschlossenen Gerät (auch in Saftautomaten) einen angemessenen Hinweis für den Nutzer anbringen, dass der Einwegbecher nicht automatisch ausgegeben wird, wenn ein Mehrwegbecher oder eine Mehrwegtasse eingesetzt wird, und informiert darüber, dass diese Maßnahme und der für den Einwegbecher geltende Preis der Abfallvermeidung sowie dem Umweltschutz im Zusammenhang mit der vermeidbaren Herstellung und dem Transport von Einwegprodukten dienen;
- muss die wichtigsten angewandten ökologischen (oder sozialen) Kriterien auflisten, die sich aus der Umsetzung der technischen Spezifikationen, der Vertragsklauseln und ggf. der belohnenden Bewertungskriterien der MUK ergeben;
- muss den Verbraucher auf die Eigenschaften von Produkten hinweisen, die für Menschen mit unterschiedlichen Ernährungseinschränkungen bestimmt sind;
- muss Bio- und Fair-Trade-Erzeugnisse für den Verbraucher erkennbar machen, z. B. indem sie in den Automaten an besonders gekennzeichneten Stellen angeboten werden;
- bei Dienstleistungen, die mit an das Trinkwasser-Versorgungsnetz angeschlossenen Automaten zur Ausgabe von Getränken, Fruchtnektaren und/oder aufbereitetem Wasser erbracht werden: muss der Dienstleister die Informationen über die Wasserqualität sowie die Häufigkeit und die Ergebnisse der Analysen, die gemäß Kriterium 2.2.5 „Wartung der Geräte und Verringerung des Energieverbrauchs“ durchgeführt werden, direkt an den Automaten bereitstellen (z. B. durch Infografiken mit QR-Code oder Wartungsschild);
- muss Informationen über Produkte mit geringerem Zucker-, Natrium- und Fettgehalt auch auf der Außenseite des Geräts anbringen, um dem Nutzer die richtige Auswahl der für ihn am besten geeignete Lebensmittel zu erleichtern.

Die Inhalte, Methoden und Arten der Kommunikation werden mit dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung abgestimmt und vereinbart.

Nachweis: Der MUK-Bericht muss die Unterlagen, die dem Nachweis der Übereinstimmung mit den oben genannten Punkten dienen, auflisten und beschreiben.

2.3 BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN

Angaben für die Vergabestelle

Sofern die Vergabestelle bei der Auftragsvergabe das beste Preis-Leistungs-Verhältnis anwendet, so nimmt sie gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex eines oder mehrere der in diesem Kapitel genannten belohnenden Bewertungskriterien auf und ordnet diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zu. Welche und wie viele Kriterien zur Anwendung kommen, hängt von verschiedenen Faktoren ab, z. B. von den Prioritäten derselben Vergabestelle, dem Auftragswert und den erwarteten Ergebnissen.

2.3.1 Kunststoffverpackungen

Belohnende technische Bewertungspunkte erhält der Wirtschaftsteilnehmer, der sich verpflichtet, für die angebotenen Produkte Kunststoffflaschen und -schalen zu verwenden, die zu mindestens 40 % aus recyceltem Material bestehen.

Nachweis: Der Bieter muss eine geeignete Produktzertifizierung vorlegen, um die Verwendung von recyceltem Material nachzuweisen (z. B. Plastic Second Life, ReMade in Italy).

2.3.2 Verpackungsreduzierung

Der Wirtschaftsteilnehmer, der sich verpflichtet, ausschließlich verpackungsfreies Wasser und verpackungsfreie Getränke durch die Aufstellung von an das Trinkwasser-Versorgungsnetz angeschlossenen Automaten zur Verfügung zu stellen, erhält belohnende technische Bewertungspunkte. Diese Automaten verfügen über technologische Lösungen, welche die Sicherheit in Bezug auf die mikrobielle Verunreinigung auch bei der Abgabe gewährleisten. Die Reinigungsarbeiten müssen in einer angemessenen Häufigkeit durchgeführt werden, um die freie Nutzung der Automaten zu erleichtern.

Nachweis: Der Bieter legt die technischen Unterlagen vor, die dem Nachweis der Übereinstimmung mit den Kriterien dienen; beispielsweise gibt er den Namen oder die Firmenbezeichnung des Herstellers des Produkts, den Identifizierungscode und die relevanten Datenblätter an. Die Einhaltung aller Anforderungen wird während der Vertragserfüllung geprüft. In Ermangelung der oben genannten Nachweise, behält sich der Verantwortliche für die Vertragsausführung das Recht vor, einen oder mehrere Teile der Lieferung auf Kosten des Auftragsausführenden prüfen zu lassen. Dieser ist zudem zum Ersatz auf eigene Kosten von Lieferungen verpflichtet, die sich als nicht konform erweisen.

2.3.3 Lieferentfernung für Mineralwasser

Belohnende technische Bewertungspunkte erhält der Wirtschaftsteilnehmer, der sich verpflichtet, Mineralwasser zur Verfügung zu stellen, dessen Quelle und Abfüllanlage in der Region liegt, in der sich der Verkaufsort befindet, oder auf jeden Fall nicht weiter als 300 km entfernt ist.

Nachweis: Der Bieter legt die technischen Unterlagen zum Nachweis der Einhaltung des Kriteriums vor.

2.3.4 Lieferentfernung für Bioprodukte

Angaben für die Vergabestelle

Bio-Agrarerzeugnisse und -Lebensmittel, die als „Null-Kilometer“ oder „aus kurzer Lieferkette“ gekennzeichnet sind, müssen die in Artikel 2 Absatz 1 Buchstaben a) und b) des Gesetzes Nr. 61 vom 17. Mai 2022 „Vorschriften für die Aufwertung und Förderung von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln, die als Null-Kilometer oder aus kurzer Lieferkette gekennzeichnet sind“ festgelegten Anforderungen erfüllen:

- a) „Null-Kilometer“-Agrarerzeugnisse und -Lebensmittel: die in Anhang I des Vertrags über die Arbeitsweise der Europäischen Union angeführten Erzeugnisse der Land- und Viehwirtschaft, einschließlich der Aquakultur, sowie die in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 genannten Lebensmittel, die von Erzeugungs- und Verarbeitungsarten der verwendeten primären landwirtschaftlichen Rohstoffe*

stammen, die sich in einem Umkreis von höchstens 70 Kilometern um den Verkaufsort befinden oder auf jeden Fall aus derselben Provinz wie der Verkaufsort stammen, oder vom Ort der Nutzung der in Artikel 144 Absatz 1 des Vergabekodex genannten Verpflegungsdienstleistung, gemäß dem gesetzesvertretenden Dekret Nr. 50 vom 18. April 2016, ersetzt durch Artikel 6 dieses Gesetzes, sowie frische Erzeugnisse aus der Seefischerei und der Fischerei in Binnen- und Lagunengewässern, von Ausschiffung, die sich in einem Umkreis von höchstens 70 Kilometern vom Verkaufsort oder vom Ort der Nutzung der Verpflegungsdienstleistung im Sinne des vorgenannten Absatzes 1 des Artikels 144 des Kodex gemäß dem oben genannten gesetzesvertretenden Dekret Nr. 50, die auf Schiffen gefangen wurden, die in den Registern der Seeämter der für die Ausschiffung zuständigen Hafenmeistereien eingetragen sind, und von Fischunternehmern, die in den bei den zuständigen Provinzen geführten Registern für Fischereilizenzen eingetragen sind;

- b) nationale Agrarerzeugnisse und Lebensmittel „aus kurzer Lieferkette“: Erzeugnisse, deren Produktionskette durch das Fehlen von kommerziellen Zwischenhändlern gekennzeichnet ist, d.h. die nur aus einem einzigen Zwischenhändler zwischen dem einzelnen oder in verschiedenen Formen zusammengeschlossenen Erzeuger und dem Endverbraucher bestehen. Genossenschaften und ihre Konsortien im Sinne von Artikel 1 Absatz 2 des gesetzesvertretenden Dekrets Nr. 228 vom 18. Mai 2001 gelten nicht als Zwischenhändler.*

2.3.4.1 Unterkriterium „kurze Lieferkette“

Der Bieter erhält belohnende technische Bewertungspunkte, wenn er nachweist, dass er für mindestens eine der in Kriterium 2.2.2 „Arten und Eigenschaften der Produkte“ angeführten Produktkategorien ausschließlich ökologische Produkte „aus kurzer Lieferkette“ anbietet.

Die Punktzahl wird im Verhältnis zur höchsten Anzahl der angebotenen Kategorien von Bioprodukten aus kurzen Lieferketten vergeben.

Bei Erzeugnissen, die aus mehreren Zutaten hergestellt werden, wird diejenige Zutat bzw. das landwirtschaftliche Erzeugnis herangezogen, das das größte Gewicht hat.

2.3.4.2 Unterkriterium „Null-Kilometer“

Der Bieter erhält zusätzliche oder auf jeden Fall höhere belohnende technische Bewertungspunkte als das Unterkriterium „aus kurzer Lieferkette“, wenn er nachweist, dass er für mindestens eine der in Kriterium 2.2.2 „Arten und Eigenschaften der Produkte“ angeführten Produktkategorien ausschließlich „Null-Kilometer“-Bioprodukte liefert.

Die Punktzahl wird im Verhältnis zur höchsten Anzahl der angebotenen Kategorien von Null-Kilometer-Bioprodukten vergeben.

Bei Erzeugnissen, die aus mehreren Zutaten hergestellt werden, wird diejenige Zutat bzw. das landwirtschaftliche Erzeugnis herangezogen, das das größte Gewicht hat.

Nachweis: Der Bieter legt eine Erklärung vor, in der er sich zur Einhaltung des Kriteriums verpflichtet und welche die entsprechenden Angaben zur Überprüfung der Einhaltung des Kriteriums enthält, sowie eine Liste der gelieferten zertifizierten Bioprodukte.

Die Einhaltung dieser Anforderungen wird während der Vertragserfüllung entweder anhand von Rechnungen oder Transportdokumenten oder durch Kontrollen vor Ort überprüft. Für die Vertragserfüllung sind Rechnungen oder Transportdokumente erforderlich.

2.3.5 Ethik- und Umweltmanagementmaßnahmen

2.3.5.1 Anwendung von Umweltmanagementmaßnahmen

Angaben für die Vergabestelle

Mit diesem Kriterium sollen Unternehmen belohnt werden, die über ein Umweltmanagementsystem für ihren Betrieb verfügen (d. h. nicht nur für ihren rechtlich-administrativen Sitz), da die größten Umweltauswirkungen während des Betriebs entstehen.

Kriterium

Der Wirtschaftsteilnehmer, der nachweist, dass er in der Lage ist, die Umweltaspekte der gesamten Dienstleistung zu managen, erhält belohnende Bewertungspunkte.

Der Punktwert ist gleich „x“, wenn der Nachweis durch den Besitz einer Zertifizierung nach der technischen Norm UNI EN ISO 14001 erbracht wird.

Der Punktwert ist größer als „x“, wenn der Nachweis durch den Besitz einer Eintragung über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS) erfolgt, Verordnung (EG) Nr. 1221/2009.

Nachweis

Gültige Zertifizierung nach der geltenden technischen Norm UNI EN ISO 14001 oder EMAS-Eintragung gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1221/2009 über die freiwillige Teilnahme von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS).

2.3.5.2 Verabschiedung spezifischer Maßnahmen für ein ethisch und ökologisch verantwortungsvolles Management der Dienstleistung

Der Wirtschaftsteilnehmer erhält belohnende technische Bewertungspunkte, wenn er:

- a) die „Due Diligence“ für die Überprüfung der nationalen (und ggf. branchenspezifischen provincialen) Tarifverträge zumindest bei einem Teil seiner Referenzen nachweist, wie im belohnenden Bewertungskriterium der MUK zur Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen, das durch das Dekret des Ministers für Umwelt, Landschafts- und Meeresschutz vom 10. März 2020, Unterabschnitt D, Buchstabe c) Punkt 6 „Überprüfung der Arbeitsbedingungen entlang der Lieferketten“, festgelegt ist („X“ Punkte);
- b) sich verpflichtet, im Rahmen eines Dreijahresplans durch die Beteiligung von Einrichtungen, Unternehmen oder Fachpersonal und ihren eigenen Unterauftragnehmern Initiativen zu ergreifen, die darauf abzielen, die Zertifizierung des nationalen Qualitätssystems für den Tierschutz bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs zu fördern. Zu diesem Unterkriterium gehört auch die Verpflichtung, die Verwendung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs zu verbieten, die aus landwirtschaftlichen Betrieben stammen oder mit Lebensmitteln aus Betrieben hergestellt wurden, in denen schlechte hygienische Bedingungen, Misshandlungen oder andere tierschädigende Praktiken festgestellt und dokumentiert wurden („Y“ Punkte);

Alle sechs Monate wird ein Bericht vorgelegt, in dem die durchgeführten Maßnahmen im Einzelnen angeführt sind, und der mit entsprechenden Mitteln die Merkmale der Zucht in Bezug auf die Bedingungen der Tiere beschreibt und dokumentiert, die im Hinblick auf die Anforderungen des CReNBA-Standards des Nationalen Referenzzentrums für Tierschutz bei Nutztieren mit relevant sind. Ferner wird darin mit Vorher-Nachher-Fotografien beschrieben und nachgewiesen, welche Verbesserungen mit bestimmten Maßnahmen erzielt wurden.

Nachweis:

Buchst. a) ähnlich dem Nachweis in den Mindestumweltkriterien zur Vergabe von Verpflegungsdienstleistungen.

Buchst. b) der Bieter legt ein Projekt vor, aus dem hervorgeht, um welche Einrichtung, welches Unternehmen oder welchen Sachverständigen für Tierschutzmaßnahmen es sich handelt, welche Produkte angeboten werden und an welchen die Maßnahme durchgeführt wird (Handelsname des Herstellers und Art des Produkts) sowie die entsprechenden Vorgehensweisen. Die Punktevergabe erfolgt auf der Grundlage des Maßes an Zuverlässigkeit der Initiative, der Zuständigkeit der beteiligten Tierschutzakteure und der Tatsache, dass Vorverträge mit Unterlieferanten beigelegt sind, in denen die entsprechende Bereitschaft zur Teilnahme an dieser Initiative unterzeichnet wird und in denen die entsprechende Verpflichtung zur Rückverfolgbarkeit der betreffenden Unterlieferanten erklärt wird.

2.3.6 Verwendeter Fuhrpark

Der Wirtschaftsteilnehmer erhält belohnende technische Bewertungspunkte, wenn er sich verpflichtet, Elektrofahrzeuge für die Auslieferung der Produkte und für Wartungsarbeiten einzusetzen.

Nachweis: Im MUK-Bericht muss der Bieter die Unterlagen, die für den Nachweis der Erfüllung des Kriteriums zweckdienlich sind, auflisten und beschreiben.

2.3.7 Nachhaltigkeitsbericht

Der Wirtschaftsteilnehmer erhält belohnende technische Bewertungspunkte, wenn er in den letzten zwei Jahren einen Nachhaltigkeitsbericht in Übereinstimmung mit den GRI-Standards erstellt hat.

Nachweis: Die Vergabestelle verlangt vom Konzessionär einen Nachhaltigkeitsbericht, der mit den GRI-Standards übereinstimmen muss.

3 MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR DAS MANAGEMENT DES VERPFLEGUNGS- BEREICHES (BARDIENSTLEISTUNG)

3.1 VERTRAGSKLAUSELN

Angaben für die Vergabestelle

Die in diesem Kapitel enthaltenen Kriterien sind gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex verbindlich.

3.1.1 Bericht zur Anwendung der MUK

Der Zuschlagsempfänger muss einen MUK-Bericht erstellen, in dem er für jede in diesem Kapitel genannte Vertragsklausel die getroffenen Entscheidungen und die Prüfung der Einhaltung beschreibt und die entsprechenden Unterlagen beifügt.

3.1.2 Anforderungen an Lebensmittel und Getränke und deren Verpackung

Die in den Regalen zum Verkauf stehenden Produkte entsprechen den Kriterien des Kapitels 2.2 „Vertragsklauseln“.

Der Konzessionär muss diesen weiteren Angaben nachkommen:

Säcke (Tüten) können sein:

- aus Papier;
- aus wiederverwendbarem Kunststoff, mit einem Anteil an recyceltem Material von mindestens 50 Gewichtsprozent;
- aus biologisch abbaubarem und kompostierbarem Kunststoff, die den in Artikel 226-bis Absatz 1 und Artikel 226-ter Absatz 2 des gesetzesvertretenden Dekrets 152/2006 definierten Eigenschaften entsprechen.

Wenn erste und zweite Gänge, gemischte Salate und Beilagen im Verpflegungsbereich serviert werden, sind folgende Anforderungen zu erfüllen:

Zubereitungen auf der Speisekarte: Jeden Tag muss es mindestens eine ökologische Lebensmittelkategorie oder eine Zubereitung, die aus der wichtigsten ökologischen Zutat der folgenden Lebensmittelkategorien besteht, geben: Nudeln, Reis, andere Getreidearten, Fleisch, Käse oder Milchprodukte, Hülsenfrüchte, Gemüse und Obst. Jeden Tag muss es ein Gericht mit Vollkorngetreide, Vollkornbrot und mindestens ein vegetarisches Hauptgericht geben, das pflanzliches Eiweiß enthält.

Wasser für den Verzehr von Mahlzeiten am Verpflegungsbereich: Für den Verzehr von Mahlzeiten am Verpflegungsbereich muss auch Leitungswasser angeboten werden, es sei denn, die chemischen und physikalisch-chemischen Eigenschaften des Wassers entsprechen nicht dem gesetzesvertretenden Dekret Nr. 31 vom 2. Februar 2001.

Wenn das Wasser mikrofiltriert wird, müssen die Anlagen in Übereinstimmung mit dem Dekret des Gesundheitsministeriums Nr. 25 vom 7. Februar 2012 und der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 betrieben werden.

Nachweis: Die Einhaltung der Anforderung muss *an Ort und Stelle* und anhand der einschlägigen Unterlagen geprüft werden, die auf Anfrage unverzüglich zu übermitteln sind.

3.1.3 Abfallvermeidung und -entsorgung

Für den Verzehr von Mahlzeiten, Wasser und Getränken müssen Mehrweggeschirr, -gläser, -becher und -besteck verwendet werden, sofern gesetzlich nichts anderes vorgeschrieben.

Es darf keine Einzelporionsverpackungen für Gewürze und Zucker geben, es sei denn, es ist gesetzlich anders

vorgeschrieben.

Für den Verkauf von Frischwaren, Getränken und gekochten Lebensmitteln muss die Verwendung von wiederverwendbaren Behältern im Besitz des Nutzers möglich sein, die vom Einzelhändler zurückgewiesen werden können, wenn sie verschmutzt oder ungeeignet sind.

Eine oder mehrere Arten von Getränken müssen vom Fass sein.

In den Verpflegungsbereichen müssen Behälter für die Sammlung von Abfällen zur Verfügung stehen, damit die verschiedenen Einzelteile der Verpackungen gemäß festgelegtem Müllentsorgungssystem des betreffenden Gebiets entsorgt werden können. Auf den Behältern muss klar angegeben werden, in welchen Abfalleimer die einzelnen Teile der Verpackung kommen.

3.1.4 Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Es müssen Maßnahmen ergriffen werden, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Auf Produkte, die kurz vor dem Verfallsdatum stehen, und auf unverkaufte Lebensmittel muss ein Preisnachlass gewährt werden oder es werden Kooperationen mit speziellen Einrichtungen in die Wege geleitet werden (z. B. im Rahmen der Initiative „To Good To Go“) oder solche Produkte und Lebensmittelreste müssen auf der Grundlage eines mit dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung zu vereinbarenden Projekts innerhalb der „Shelf-life“ (d. h. innerhalb der „Mindesthaltbarkeit“) des Produkts, an gemeinnützige Organisationen oder an die in Artikel 13 des Gesetzes Nr. 166 vom 19. August 2016 genannten Einrichtungen gespendet werden, die zu wohltätigen Zwecken die kostenlose Verteilung von Lebensmitteln durchführen. Verderbliche Lebensmittelresten müssen so behandelt werden, dass die Entwicklung und Kontamination mit Mikroben bis zum Verzehr vermieden wird, wobei die Logistik, falls vorhanden, mit den für den lokalen Kontext am besten geeigneten Lösungen optimiert wird, wie z. B. die Verwertung von Resten durch Verbände, Organisationen, Lebensmittelbanken in der unmittelbaren Umgebung, Transport in voller Ladung, wo dies möglich ist, usw.

Um Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden, müssen bei den in den Einrichtungen zubereiteten Mahlzeiten halbe Portionen erlaubt werden, und es müssen *Family/Doggy Bags* zur Verfügung gestellt werden oder gegen eine Gebühr auch wiederverwendbare Behälter, um die Reste zu verwerten. Für denselben Zweck müssen auch wiederverwendbare Behälter zum Mitnehmen akzeptiert werden, die dem Nutzer gehören, sofern die hygienischen Bedingungen eingehalten oder die Behälter selbst geeignet sind.

Nachweis: Die Einhaltung der Anforderung muss *an Ort und Stelle* und anhand von Unterlagen geprüft werden. Der Konzessionär beschreibt in einem halbjährlichen Bericht, wie er dieses Kriterium umgesetzt hat, und listet zumindest grob die gespendeten Lebensmittel und deren Mengen auf.

3.1.5 Reinigung von Räumen und anderen harten Oberflächen, Spülen von Geschirr und wiederverwendbaren Behältern

Für die Reinigung von Räumen und anderen harten Oberflächen und in Geschirrspülern müssen Reinigungsmittel verwendet werden, die das EU-Ecolabel oder andere gleichwertige Umweltzeichen tragen oder im Falle der außerordentlichen Reinigung harter Oberflächen, den technischen Spezifikationen der Mindestumweltkriterien für Reinigungsmittel für die regelmäßige und außerordentliche Reinigung entsprechen und mit den darin vorgesehenen Nachweisen ausgestattet sind.

Nachweis: Die Einhaltung der Anforderung muss *an Ort und Stelle* und anhand von Unterlagen geprüft werden. Der Konzessionär verpflichtet sich, auf Verlangen des Verantwortlichen für die Vertragsausführung Belege vorzulegen oder nachzuweisen, einschließlich der in den MUK vorgesehenen Prüfberichte für regelmäßige und außerordentliche Reinigungsmittel sowie Rechnungen und/oder Lieferscheine.

3.1.6 Energieeffizienz

Die fabrikneuen Geräte und energieverbrauchsrelevante Produkte, darunter beispielsweise Leuchtelemente, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1369/2017 fallen und daher über eine Energiekennzeichnung verfügen, müssen der höchsten auf dem Markt verfügbaren Energieeffizienzklasse oder

der nächstniedrigeren Klasse für die jeweilige Gerätekategorie angehören.

Kühl- und Gefrierschränke für die Gewerbenutzung, die unter den Geltungsbereich der delegierten Verordnungen (EU) Nr. 1094/2015 über die Energieverbrauchskennzeichnung fallen sowie unter (EU) Nr. 1095/2015 über die umweltgerechte Gestaltung, dürfen zudem keine Kältemittel mit einem Treibhauspotenzial (GWP) von 9 oder mehr (ab dem 1. Januar 2025 von 4 oder mehr) enthalten, sondern müssen, sofern auf dem Referenzmarkt verfügbar, nicht patentierte Naturgase einsetzen.

Die Geschirrspüler für die Gewerbenutzung müssen die folgenden technischen Eigenschaften aufweisen:

- Wärmerückgewinnungssysteme oder alternativ die Fähigkeit zur direkten Nutzung von warmem Leitungswasser;
- „doppelwandig“ sein;
- Möglichkeit zur Durchführung integrierter Vorspülungen.

Nachweis: Der Konzessionär unterrichtet den Verantwortlichen für die Vertragsausführung über den getätigten Kauf und übermittelt ihm die technischen Datenblätter oder andere technische Unterlagen, aus denen die Kennnummer des Geräts (Seriennummer), die Zugehörigkeit zur geforderten Energieeffizienzklasse sowie die weiteren, vom Kriterium vorgesehenen technischen und umweltbezogenen Eigenschaften hervorgehen.

3.1.7 Wasserdurchflussbegrenzer

Sofern nicht bereits vorhanden, muss der Konzessionär Wasserdurchflussbegrenzer einbauen, auch in den zugehörigen Toiletten.

3.1.8 Möbel für Verpflegungsbereiche

Für den Fall, dass Möbel für die Einrichtung von Innenräumen für den Verzehr von Mahlzeiten verwendet werden, oder für den Fall, dass Möbel während der Durchführung des Kontakts ausgetauscht werden, müssen dies Möbel sein, die für die Wiederverwendung gedacht sind, oder gebrauchte/wiederaufbereitete Produkte. In diesem Fall muss der Nachweis erbracht werden, dass die technischen Normen hinsichtlich der Leistungseigenschaften und der Sicherheit eingehalten werden. Beim Kauf von fabrikneuen Möbeln müssen die Produkte den technischen Spezifikationen der geltenden Mindestumweltkriterien für Inneneinrichtungen entsprechen, die mit Dekret des Ministers für Umwelt und Energieversorgungssicherheit vom 23. Juni 2022, veröffentlicht im Amtsblatt Nr. 184 vom 8. August 2022, Allgemeine Reihe, verabschiedet wurden, wobei die darin vorgesehenen Konformitätsprüfungen zu beachten sind.

Nachweis: Im MUK-Bericht muss der Bieter die Unterlagen, die für den Nachweis der Erfüllung des Kriteriums zweckdienlich sind, auflisten und beschreiben.

Bei überholten Möbeln zur Wiederverwendung wird die Art der Verwertung der Möbel, die Art der zur Überholung durchgeführten Vorgänge und Behandlungen sowie die Herkunft der Möbel beschrieben, und zwar sowohl im Fall von gebrauchten Möbeln als auch im Fall von ausgedienten Möbeln, die in Zentren zur Behandlung für die Wiederverwendung untergebracht sind. Falls überholte Produkte verfügbar sind, werden auf ausdrückliche Bestimmung in den Ausschreibungsunterlagen oder auf Antrag des Verantwortlichen für die Vertragsausführung Bescheinigungen über die Einhaltung der technischen Normen in Bezug auf Leistungseigenschaften und Sicherheit vorgelegt.

3.1.9 Kommunikation

Es müssen Kommunikationsinitiativen durchgeführt werden, um Informationen über die ökologischen Nachhaltigkeitsmaßnahmen der Dienstleistung zu verbreiten, gute Essgewohnheiten und die Wahl von Bio- und Fair-Trade-Produkten zu fördern sowie eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung zu gewährleisten und Lebensmittelverschwendungen zu vermeiden. Insbesondere gilt:

- Die Informationen über vorhandene Bioprodukte, auch in den angebotenen Gerichten, werden auf der Speisekarte oder in anderen Arten von Kennzeichnung (Etiketten, Plakate oder Tafel) angegeben;
- Der Verzehr von Bio- und Fair-Trade-Produkten, Obst, Gemüse und gegebenenfalls Fruchtsäften und

frisch gepressten Säften wird durch entsprechende Kennzeichnung oder anderen geeigneten Mitteln gefördert;

- An den Behältern für die getrennte Entsorgung von Produkten, die in Räumen des Verpflegungsbereiches anfallen, sind klare Anweisungen angebracht, damit die verschiedenen Abfallsorten in die richtigen Behälter kommen;
- Die Einhaltung der MUK von Verpflegungsdienstleistungen und die Maßnahmen zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung werden durch entsprechende Kennzeichnung oder andere geeignete Formen und Mittel der Kommunikation bekannt gemacht.

Die Inhalte, Methoden und Arten der Kommunikation werden mit dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung abgestimmt und vereinbart.

3.2 BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN

Angaben für die Vergabestelle

Sofern die Vergabestelle bei der Auftragsvergabe das beste Preis-Leistungs-Verhältnis anwendet, so nimmt sie gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex eines oder mehrere der in diesem Kapitel genannten belohnenden Bewertungskriterien auf und ordnet diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zu. Welche und wie viele Kriterien zur Anwendung kommen, hängt von verschiedenen Faktoren ab, z. B. von den Prioritäten derselben Vergabestelle, dem Auftragswert und den erwarteten Ergebnissen.

3.2.1 Null-Kilometer-Bioproducte und Bioproducte aus kurzer Lieferkette, Bioproducte aus kurzen Entfernungen und aus kurzer Lieferkette

Siehe Kriterium „2.3.4 Lieferentfernung für Bioproducte“ und dessen Nachweis.

3.2.2 Kriterien über die umweltgerechte Gestaltung von Geräten

Belohnende technische Bewertungspunkte erhalten Bieter, die sich verpflichten, Geräte für die Zubereitung von Kaffee, die Ausgabe von Säften oder anderen Getränken oder ähnlichen flüssigen oder halbflüssigen Lebensmitteln vom Fass oder andere Arten von Maschinen zu installieren, die auf der Grundlage von Ecodesign-Kriterien entworfen und gebaut werden, d. h. die die folgenden Eigenschaften oder mindestens die Eigenschaften von drei der vier unten angeführten Punkte aufweisen:

- a) Verschleißteile oder Teile, die kaputt gehen können, sind reparierbar und/oder austauschbar; Ersatzteile sind leicht zugänglich oder reproduzierbar (z. B. können sie mit 3D-Druckern hergestellt werden);
- b) Komponenten aus verschiedenen Materialien sind für das Recycling leicht trennbar;
- c) Kunststoffteile haben einen Gesamtanteil an recyceltem Kunststoff von mindestens 30 %;
- d) Während ihres gesamten Lebenszyklus verfügen die Geräte über Funktionen oder technische Lösungen zur Verringerung des Energieverbrauchs, des Materialverbrauchs (z. B. Verpackung) und/oder anderer Umweltbelastungen.

Die Bewertungspunkte sind proportional je nach dem Prozentanteil von Geräten mit diesen Eigenschaften gegenüber der Gesamtzahl zu vergeben.

Nachweis: Angabe des Handelsnamens des Herstellers und des Identifizierungscodes des/der angebotenen Geräte(s) und Beifügung der technischen Unterlagen, die auch eine Demontageskizze mit den relevanten Informationen zum Nachweis der Ecodesign-Eigenschaften des Geräts enthalten, die für die Bewertung erforderlich sind.

4 MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR DIE ZUBEREITUNG UND DIE AUSGABE VON SANDWICHS

4.1 VERTRAGSKLAUSELN

Angaben für die Vergabestelle

Die in diesem Kapitel enthaltenen Kriterien sind gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex verbindlich.

4.1.1 Bericht zur Anwendung der MUK

Der Zuschlagsempfänger muss einen MUK-Bericht erstellen, in dem er für jede in diesem Kapitel genannte Vertragsklausel die getroffenen Entscheidungen und die Prüfung der Einhaltung beschreibt und die entsprechenden Unterlagen beifügt.

4.1.2 Produktanforderungen

Die Produkte müssen den Kriterien des Kapitels „2.2.2.5 Brötchen und Backwaren“ entsprechen.

4.1.3 Vermeidung von Lebensmittelresten und -verschwendung

Die Brötchen müssen nach den Anweisungen des Nutzers, der die Zutaten für deren Füllung auswählen kann, frisch zubereitet werden.

Gegen Ende der Haltbarkeitsdauer („Shelf-life“) müssen nicht verkaufte Brötchen, sofern sie nicht kostenlos abgegeben werden, mit einem Preisnachlass angeboten oder im Rahmen von Initiativen zur Verringerung von Lebensmittelverschwendung bereitgestellt werden.

Solche Praktiken unterliegen einer angemessenen Mitteilung, wie in Kriterium „4.1.8 Kommunikation“ angegeben.

4.1.4 Sonstige Maßnahmen zur Abfallvermeidung und Müllwirtschaft

Die Zutaten für die Zubereitung von Brötchen, die in gekühlten Räumen gelagert werden müssen, müssen in wiederverwendbaren Kunststoff- oder Glasbehältern aufbewahrt werden.

Es darf keine Einzelpartionsverpackungen für Gewürze geben, es sei denn, es ist gesetzlich anders vorgeschrieben.

4.1.5 Reinigung von Räumen und anderen harten Oberflächen, Spülen von Geschirr und wiederverwendbaren Behältern.

Für die Reinigung von harten Oberflächen und in Geschirrspülern sind Reinigungsmittel zu verwenden, die das EU-Ecolabel oder andere gleichwertige Umweltzeichen tragen oder im Falle der außerordentlichen Reinigung harter Oberflächen den technischen Spezifikationen der entsprechenden Mindestumweltkriterien entsprechen und mit den darin vorgesehenen Nachweismitteln ausgestattet sind.

Nachweis: Die Einhaltung der Anforderung muss *an Ort und Stelle* und anhand von Unterlagen geprüft werden. Der Konzessionär verpflichtet sich, die erforderlichen, auch technischen Unterlagen zu übermitteln oder vorzulegen, darunter die in den MUK vorgesehenen Prüfberichte für Produkte ohne die erforderliche Umweltkennzeichnung.

4.1.6 Energieeffizienz

Die fabrikneuen Geräte und energieverbrauchsrelevante Produkte, darunter beispielsweise Leuchtelemente, die in den Anwendungsbereich der Verordnung (EU) Nr. 1369/2017 fallen und daher über eine Energiekennzeichnung verfügen, müssen der höchsten auf dem Markt verfügbaren Energieeffizienzklasse oder der nächstniedrigeren Klasse für die jeweilige Gerätekategorie angehören.

Kühl- und Gefrierschränke für die Gewerbenutzung, die unter den Geltungsbereich der delegierten Verordnungen (EU) Nr. 1094/2015 über die Energieverbrauchskennzeichnung fallen sowie unter (EU) Nr. 1095/2015 über die umweltgerechte Gestaltung, dürfen zudem keine Kältemittel mit einem Treibhauspotenzial (GWP) von 9 oder mehr (ab dem 1. Januar 2025 von 4 oder mehr) enthalten, sondern müssen, sofern auf dem Referenzmarkt verfügbar, nicht patentierte Naturgase einsetzen.

Die Geschirrspüler für die Gewerbenutzung müssen die folgenden technischen Eigenschaften aufweisen:

- Wärmerückgewinnungssysteme oder alternativ die Fähigkeit zur direkten Nutzung von warmem Leitungswasser haben;
- „doppelwandig“ sein;
- Möglichkeit zur Durchführung integrierter Vorspülungen haben.

Nachweis: Der Konzessionär unterrichtet den Verantwortlichen für die Vertragsausführung über den getätigten Kauf und übermittelt ihm die technischen Datenblätter, aus denen die Kennnummer des Geräts (Seriennummer), die Zugehörigkeit der geforderten Energieeffizienzklasse sowie die weiteren, vom Kriterium vorgesehenen technischen und umweltbezogenen Eigenschaften hervorgehen.

4.1.7 Möbel für Verpflegungsbereiche

Falls neue Möbel für die Innen- oder Außenräume angeschafft werden sollen, müssen sie dem Kriterium „3.1.8 Möbel für Verpflegungsbereiche“ entsprechen.

4.1.8 Kommunikation

Es müssen Kommunikationsinitiativen durchgeführt werden, um gute Essgewohnheiten und die Wahl von Bio- und Fair-Trade-Produkten zu fördern sowie eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung zu gewährleisten und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Insbesondere gilt:

- Die Informationen über vorhandene Bioprodukte, auch in den angebotenen Brötchen, werden auf der Speisekarte oder in anderen Arten von Kennzeichnung (Etiketten, Plakate oder Tafel) angegeben;
- Wenn der Verkauf von verbilligten oder die Spende von belegten Brötchen kurz vor Ablauf der Haltbarkeitsdauer („Shelf-life“) praktiziert wird, ist dies durch eine entsprechende Kennzeichnung oder andere geeignete Formen und Mittel der Kommunikation mitzuteilen;
- An den Behältern für die getrennte Entsorgung von Produkten, die in Ausgabebereichen von belegten Brötchen anfallen, sind klare Anweisungen angebracht, damit die verschiedenen Abfallsorten in die richtigen Behälter kommen, sofern sie vom Konzessionär verwaltet werden.

4.2 BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN

Angaben für die Vergabestelle

Sofern die Vergabestelle bei der Auftragsvergabe das beste Preis-Leistungs-Verhältnis anwendet, so nimmt sie gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex eines oder mehrere der in diesem Kapitel genannten belohnenden Bewertungskriterien auf und ordnet diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zu. Welche und wie viele Kriterien zur Anwendung kommen, hängt von verschiedenen Faktoren ab, z. B. von den Prioritäten derselben Vergabestelle, dem Auftragswert und den erwarteten Ergebnissen.

4.2.1 Null-Kilometer-Bioprodukte und Bioprodukte aus kurzer Lieferkette, Bioprodukte aus kurzen Entfernungen und aus kurzer Lieferkette

Siehe Kriterium „2.3.2 Lieferentfernung für Bioprodukte“ und dessen Nachweis.

4.2.2 Kriterien zum Ecodesign von Geräten

Siehe Kriterium „3.2.2 Kriterien zum Ecodesign von Geräten“ und dessen Nachweis.

5 MINDESTUMWELTKRITERIEN FÜR LIEFERUNG, AUFBAU UND DEN BETRIEB VON SOG. „CASE DELL’ACQUA“ ODER DIE VERGABE VON AUFTRÄGEN FÜR DIE BEREITSTELLUNG VON TRINKWASSER-ZAPFSTELLEN

Angaben für die Vergabestelle

Die Vergabestelle entscheidet, ob sie die Arbeiten für die direkte Trinkwasserversorgung ausschreibt oder eine Konzession für die Installation und den Betrieb von Zapfstellen für aufbereitetes Leitungswasser vergibt.

5.1 TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Angaben für die Vergabestelle

Die in diesem Kapitel enthaltenen Kriterien sind gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex verbindlich.

5.1.1 Trinkwasserversorgung durch die Aufstellung von Automaten für aufbereitetes Leitungswasser

Die fabrikneuen Geräte für die Versorgung mit aufbereitetem Leitungswasser müssen mit Wasseraufbereitungssystemen gemäß den Bestimmungen des Dekrets des Gesundheitsministeriums Nr. 25 vom 7. Februar 2012 ausgestattet werden, verwenden natürliche Kältemittel mit einem GWP-Wert von unter 9 (ab 1. Januar 2026 unter 4) und haben Gehäuse aus rostfreiem Stahl und eloxiertem Aluminium.

Nachweis: Angabe des Namens oder der Firmenbezeichnung des Herstellers des aufbereiteten Wassers und des Identifizierungscode des/der angebotenen Geräte(s) und Beifügung der Datenblätter oder anderer technischen Informationsunterlagen.

5.2 VERTRAGSKLAUSELN

Angaben für die Vergabestelle

Die in diesem Kapitel enthaltenen Kriterien sind gemäß Artikel 57 Absatz 2 des Kodex verbindlich.

5.2.1 Bericht zur Anwendung der MUK

Der Zuschlagsempfänger erstellt einen MUK-Bericht, in dem er für jede in diesem Kapitel genannte Vertragsklausel die getroffenen Entscheidungen und die Prüfung der Einhaltung beschreibt und die entsprechenden Unterlagen beifügt.

5.2.2 Aufbereitetes Wasser: Wartung der Geräte

Innerhalb von 30 Tagen nach Vertragsbeginn und danach jährlich muss dem Verantwortlichen für die Vertragsausführung ein Zeitplan für die spezifischen Wartungs- und Reinigungsarbeiten an den im Rahmen der Dienstleistung aufgestellten und betriebenen Geräten übermittelt werden (z. B. Reinigung der Kondensatorschlangen, Temperatureinstellung, Austausch von Filtern bei Mikrofiltergeräten usw.), der mit den Angaben in den technischen Bedienungsanleitungen des Herstellers übereinstimmt. Die technischen Bedienungs- und Wartungshandbücher des Herstellers werden zusammen mit der Mitteilung über den ersten Wartungsplan übermittelt. Die durchgeführten Wartungs- und Reinigungsarbeiten müssen in einem Register festgehalten und beschrieben werden, das auf Verlangen des Verantwortlichen für die Vertragsausführung oder eines anderen von der Vergabestelle benannten Verantwortlichen vorzulegen ist, um die tatsächliche Durchführung der Wartungs- und Reinigungstätigkeiten an den im Zeitplan angegebenen Tagen zu kontrollieren.

Die Wartung der sog. „case dell’acqua“ und der Automaten für aufbereitetes (z. B. mikrofiltriertes) Leitungswasser erfolgt ebenfalls unter Berücksichtigung des Sicherheitsplans für

Wasseraufbereitungsanlagen in Bezug auf den Punkt zur spezifischen Nutzung, der unter Berücksichtigung der Leitlinie zum selben Thema, die im Auftrag der wichtigsten Branchenverbände⁴ erstellt wurde, ausgearbeitet wird, sowie des Handbuchs der guten Hygienepraxis für die Verteilung von aufbereitetem, gekühltem und/oder kohlenensäurehaltigem Wasser aus Automaten, die der Öffentlichkeit zugänglich sind (MCDA), das von AQUA ITALIA und UTILITALIA erstellt wurde, sowie des vom ISS und dem Gesundheitsministerium validierten Handbuchs der korrekten Hygienepraxis für Trinkwasseraufbereitungsanlagen in öffentlichen Einrichtungen.

Insbesondere müssen mindestens einmal jährlich bakteriologische und chemisch-physikalische Analysen gemäß dem oben genannten Handbuch der korrekten Hygienepraxis an Automaten für aufbereitetes Leitungswasser und sog. „case dell’acqua“ durchgeführt werden. Die Ergebnisse dieser Analysen, das Datum und die Stelle, die sie durchgeführt hat, sind für die Nutzer sichtbar. Eine spezielle Kennzeichnung zeigt das Datum der durchgeführten Wartung an.

Nachweis: Vorlage der für das Kriterium erforderlichen Unterlagen. Der Verantwortliche für die Vertragsausführung überwacht die geplanten Wartungs- und Reinigungsarbeiten durch Inspektionen während derer Durchführung.

5.3 BELOHNENDE BEWERTUNGSKRITERIEN

Angaben für die Vergabestelle

Sofern die Vergabestelle bei der Auftragsvergabe das beste Preis-Leistungs-Verhältnis anwendet, so nimmt sie gemäß Artikel 57 Absatz 2 des gesetzesvertretenden Dekret Nr. 36 vom 31. März 2023 eines oder mehrere der in diesem Kapitel genannten belohnenden Bewertungskriterien auf und ordnet diesen einen erheblichen Anteil der technischen Gesamtpunktzahl zu. Welche und wie viele Kriterien zur Anwendung kommen, hängt von verschiedenen Faktoren ab, z. B. von den Prioritäten derselben Vergabestelle, dem Auftragswert und den erwarteten Ergebnissen.

5.3.1 Fahrzeuge, die für Wartungsarbeiten eingesetzt werden

Der Wirtschaftsteilnehmer erhält belohnende technische Bewertungspunkte, wenn er sich verpflichtet, Elektrofahrzeuge für Wartungsarbeiten einzusetzen.

Nachweis: Der Bieter liefert die Unterlagen, die für den Nachweis der Erfüllung des Kriteriums zweckdienlich sind, wie zum Beispiel den Zulassungsschein der verwendeten Fahrzeuge.